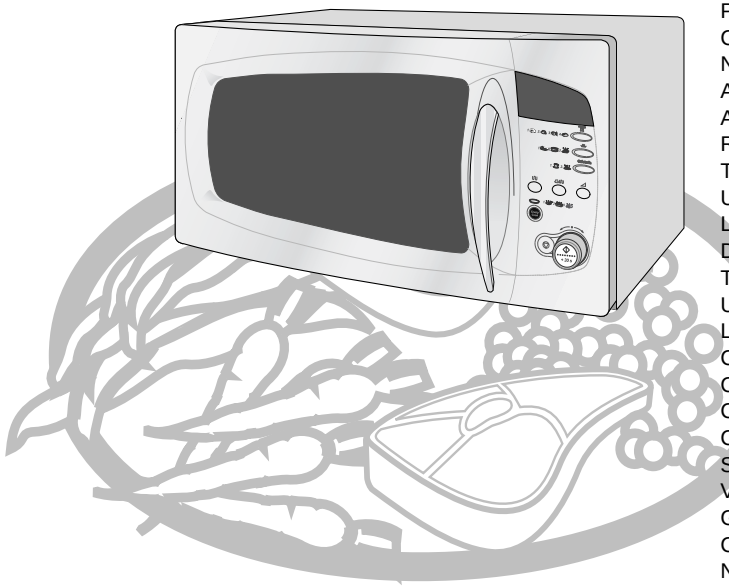
SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et conseils de cuisson

CE287DN



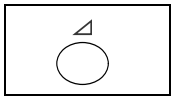
Aide-mémoire 2
Four 2
Panneau de commande 3
Accessoires 3
Utilisez ce mode d'emploi 4
Précautions d'emploi 4
Installez votre four à micro-ondes 5
Réglez l'horloge 6
Problèmes et solutions 6
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes 7
Niveaux de puissance 7
Arrêtez la cuisson 8
Ajustez le temps de cuisson 8
Réchauffez un plat en mode automatique 8
Temps pour le réchauffage en mode automatique 9
Utiliser le mode Cafétéria 9
Les plats Cafétéria 10
Décongelez un plat automatiquement 10
Temps pour la décongélation automatique 11
Utiliser le mode Cuisson croustillante automatique 11
Le mode Cuisson croustillante manuelle 12
Choisissez la position de l'élément chauffant 13
Choisissez les accessoires 13
Cuisez un plat au gril 14
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril 14
Supprimez le signal sonore 15
Verrouillez votre four à micro-ondes 15
Guide des récipients 16
Conseils de cuisson 17
Nettoyez votre four à micro-ondes 23
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes 24
Spécifications techniques 24

Code No. : DE68-02307J

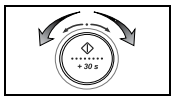
F

Aide-mémoire

Si vous souhaitez cuire un plat



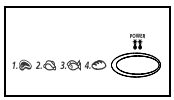
1. Mettez le plat dans le four.
Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton ⊿ .



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.

3. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat: la cuisson démarre. À la fin de la cuisson, un signal retentit quatre fois.

Si vous souhaitez décongeler un plat



1. Appuyez sur le bouton **Power** (⁑) une ou plusieurs fois pour sélectionner le type d'aliments à décongeler. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.

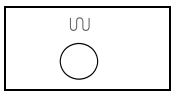
2. Sélectionnez le poids des aliments en tournant le bouton de sélection.

3. Appuyez sur le bouton ◇ .

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson

Laissez le plat dans le four.
Appuyez sur le bouton **+ 30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

Si vous souhaitez griller un plat

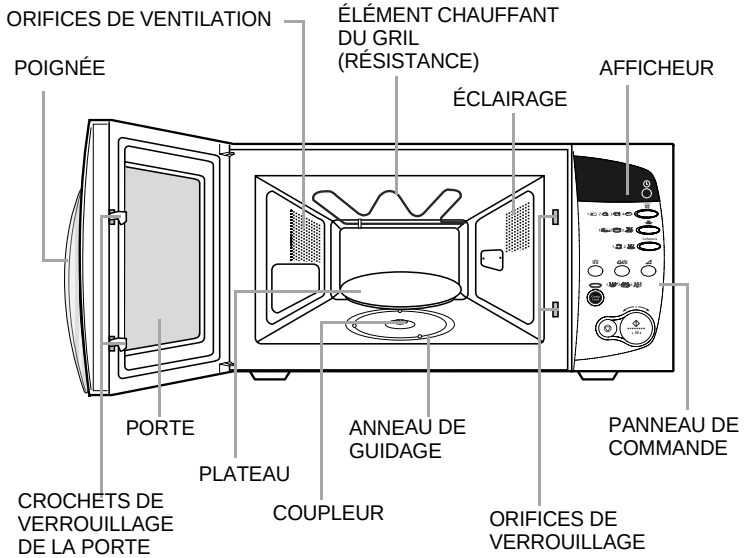


1. Appuyez sur le bouton ⋂⋂.

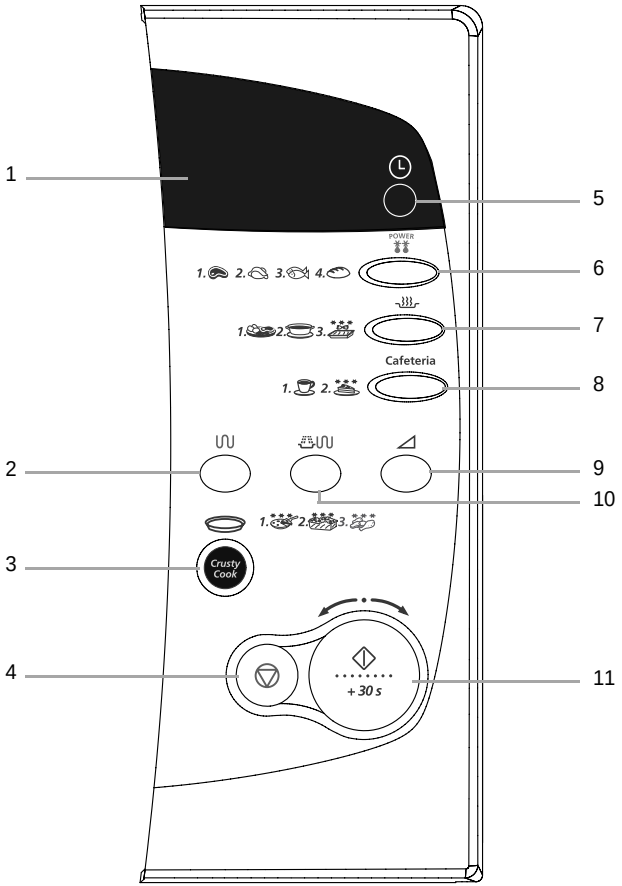
2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.

3. Appuyez sur le bouton ◇ .

Four



Panneau de commande

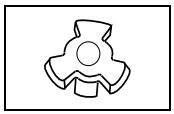


1. AFFICHEUR
2. SÉLECTION DU MODE GRIL
3. SÉLECTION DU MODE CUISSON CROUSTILLANTE AUTOMATIQUE
4. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION
5. RÉGLAGE DE L'HEURE
6. BOUTON DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
7. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
8. SÉLECTION DU MODE CAFÉTERIA
9. SÉLECTION DU MODE MICRO-ONDES/NIVEAU DE PUISSANCE
10. SÉLECTION DU MODE COMBINÉ
11. BOUTON DE DÉMARRAGE ET DE SÉLECTION (heure, temps, poids et quantité)

Accessoires

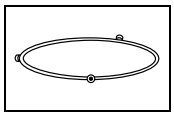
Selon le modèle de four à micro-ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.

F



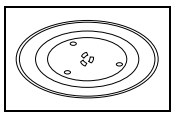
1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

   Objet: le coupleur fait tourner le plateau.



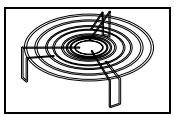
2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.

   Objet: l'anneau de guidage supporte le plateau.



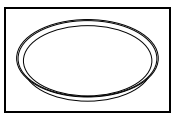
3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.

   Objet: ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.



4. **Grille métallique**, à placer sur le plateau.

   Objet: la grille métallique peut être utilisée en mode gril et en mode combiné (micro-ondes + gril).



5. **Plateau croustillant**, voir page 11 jusqu'à13.
   Objet: Le plateau croustillant est à utiliser pour la cuisson croustillante automatique ou manuelle.

☛ N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

F

Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***précautions d'emploi,***
- ***récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils utiles.***

À l'intérieur de la couverture, un aide-mémoire décrit les quatre opérations de base :

- ***cuire un plat (avec votre four à micro-ondes),***
- ***décongeler un plat automatiquement,***
- ***griller un plat,***
- ***ajouter du temps de cuisson.***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez les illustrations des modèles de four et plus particulièrement des panneaux de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.
Les instructions pas-à-pas emploient trois symboles :

Important

Remarque

Avertissement

Tournez

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes.

(a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
(2) charnières de porte (cassées ou lâches),
(3) cordon d'alimentation.

(d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

Précautions d'emploi. Lisez attentivement ce manuel et conservez-le précieusement pour vous y reporter ultérieurement.
Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1. N'utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
- plats métalliques,
- assiettes avec décorations dorées ou argentées,
- brochettes, fourchettes, etc.

Raison: ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.

2. **NE** réchauffez **JAMAIS** :
- des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide. Exemple : petits pots pour bébé.
- des aliments hermétiques. Exemple : œufs, noix en coquille, tomates.

Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser (Il convient que les oeufs dans leur coquilles et les oeufs durs entiers ne soient pas cuits dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.).
Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.

3. **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide.
Raison: cela pourrait endommager les parois du four.
Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.

4. Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.

5. **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.
Raison: les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.

6. Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.
Raison: certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.

7. **NE** touchez **PAS** les parois intérieures du four.
Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez d'abord le four refroidir.

8. Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
- n'y rangez aucun produit inflammable,
- retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
- n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
- en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.

9. Faites TOUJOURS très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.

Précautions d'emploi (suite)

- Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
- Remuez pendant la cuisson si nécessaire et TOUJOURS après.
- Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
- Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter ainsi de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson.
- Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Raison: lorsque vous réchauffez des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.

- Si vous vous ébouillantez :
  * plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes,
  * couvrez avec un pansement sec et propre,
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifier avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
- **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.

10. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.

11. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.
Raison: l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.

12. Conservez l'intérieur du four propre.
Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

13. Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.
Raison: ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pendant la cuisson, regardez de temps à autres dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

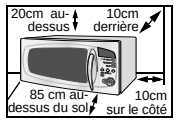
IMPORTANT

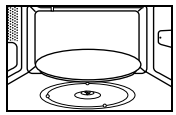
MIse en gatde : Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sure et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

Installez votre four à micro-ondes

Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.

F





1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation. Cet appareil doit être installé à une hauteur d'au moins 85 cm au-dessus du sol.

2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau est correctement installé.

3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

✻ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

✻ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz avec mise à la terre. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, contactez votre revendeur ou le service-après vente SAMSUNG le plus proche.

✻ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

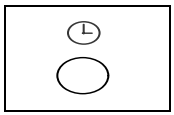
F

Réglez l'horloge

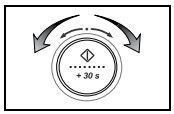
Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

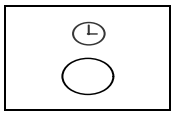
✉ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.



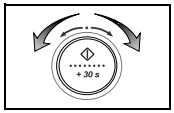
1. **Pour afficher l'heure en mode....** — **appuyez sur le bouton ⏲...**
24-heures, — une fois.
12-heures, — deux fois.



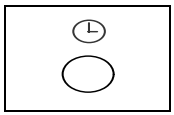
2. Tournez le bouton de sélection pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton ⏲ .



4. Tournez le bouton de sélection pour régler les minutes.



5. Appuyez sur le bouton ⏲ .

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes énumérés ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.

◆ Ces phénomènes sont normaux :
- Condensation à l'intérieur du four.
- Flux d'air autour de la porte et du four.
- Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
- Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.

◆ Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ⏀ .
- La porte est-elle bien fermée ?

◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits.
- Avez-vous sélectionné le temps de cuisson correctement et/ou appuyé sur le bouton ⏀ ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?

◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
- Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?

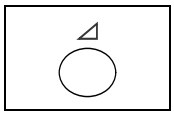
◆ Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
- Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four ?
- Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?

◆ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
- Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. C'est normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

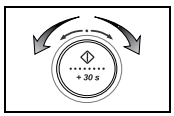
✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton ⊿ .
Résultat: la puissance de cuisson maximale (850 W) s'affiche par défaut. Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton ⊿ jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.

3. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat: l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée;
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

☛ Ne mettez **jamais** le four en route lorsqu'il est vide.

✉ Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (850 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton 30 sec+ chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

Niveaux de puissance

Vous pouvez choisir entre sept niveaux.

Niveau	Puissance	
	Micro-ondes	**GRIL**
ÉLEVÉ	850 W	
MOYEN ÉLEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN-BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION (❦❦)	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1100 W
COMBI I (♨≀)	600 W	1100 W
COMBI II (♨≀)	450 W	1100 W
COMBI III (♨≀)	300 W	1100 W

✉ Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.

✉ En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

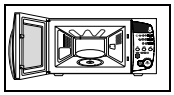
Vous pouvez ajouter plus ou moins de temps de cuisson en tournant le bouton de sélection de quantité double.

Temps	Durée de cuisson ajoutée	Temps	Durée de cuisson ajoutée
jusqu'à 1 min.	5 sec.	10 à 20 min.	1 min.
1 à 3 min.	10 sec.	20 à 40 min	2 min.
3 à 10 min.	30 sec.	40 à 99 min.	5 min.

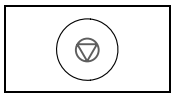
F

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.



1. Pour arrêter la cuisson temporairement, ouvrez la porte.
Résultat: la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton ◇.



2. Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton ▽.
Résultat: les réglages de cuisson sont annulés.

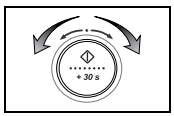
☛ Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton d'annulation(▽).

Ajustez le temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

Appuyez sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

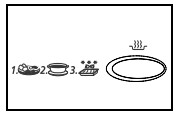
☛ Vous pouvez uniquement changer le temps de cuisson si vous avez sélectionnez un des modes Micro-ondes, Cuisson/Réchauffage automatique, Cafétéria, Cuisson croustillante automatique, Griller ou un mode combiné.



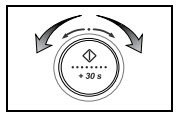
Pendant la cuisson, tournez le bouton de sélection vers la droite ou vers la gauche pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.

Réchauffez un plat en mode automatique

La fonction de réchauffage automatique propose quatre programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson, ni le niveau de puissance. Vous pouvez ajuster le nombre de portions en tournant le bouton de sélection.
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte



1. Sélectionnez le type d'aliments en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de sélection du mode **réchauffage automatique (⌐⦚⦚⦚⌐)**.



2. Sélectionnez la quantité ou les portions en tournant le bouton de sélection. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page côté.

3. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat: la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

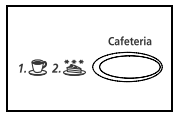
Temps pour le réchauffage en mode automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson en mode automatique, les quantités, temps de repos et autres recommandations.

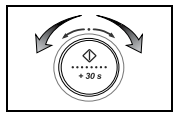
Code/ Sym-bole	Aliment	Quantité	Temps de repos (en minutes)	Recommandations
1	**Assiette garnie** (Réfrigérée)	300 à 350g 400 à 450g	3 min.	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terre, des pâtes ou du riz.
2	**Soupe/ Sauce** (froide)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Versez la soupe ou sauce dans une soupière ou cocotte en céramique. Couvrir pendant le réchauffage et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.
3	**Gratin de pâtes** (congelé)	200 g 400 g	3 min.	Placez le gratin dans un plat en verre. Disposez le plat sur la grille. Ce programme concerne les gratins de pâtes, tels que les lasagnes, les cannelloni ou les macaroni.

Utiliser le mode Cafétéria

En utilisant le mode Cafétéria, le temps de réchauffage est réglé automatiquement.
Vous pouvez ndiquer la portion en tournant la commande rotative. Placez d'abord le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte du four.



1. Sélectionnez le type de produit en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Caféteria**.



2. Sélectionnez la portion en faisant tourner la **commande rotative**.

3. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat: La cuisson commence. Lorsque c'est terminée :
1) Le four sonne 4 fois..
2) Le signal de rappel sonne 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure est à nouveau affichée.

Exemple: Pour réchauffer une tasse de café, appuyez une seule fois sur le bouton **Caféteria** et sélectionnez la portion en faisant tourner la **commande rotative.**
Reportez-vous au tableau de la page suivante.

✉ N'utilisez que des récipients adaptés aux micro-ondes.

F

Les plats Cafétéria

Ci-dessous, vous trouverez un tableau présentant les programmes automatiques pour le réchauffage des boissons et la décongélation des pâtisseries congelées.
Il indique les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées.
Le programme 1 n'utilise que les micro-ondes. Le programme 2 utilise la combinaison de micro-ondes et gril.

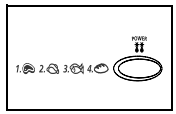
Bouton	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandations
1	**Boissons Café, lait, thé, eau** (à la température d'appartement)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 chope)	1-2 min.	Verser le liquide dans une tasse (150 ml) ou chope (250 ml). Placer au centre et faire chauffer sans couvrir. Remuez avant et après le temps de repos. Soyez prudent quand vous enlevez la boisson (voir les instructions de sécurité).
2	**Tranches de gâteau** (congelées)	100 g (1pièce) 200 g (2 pièces) 300 g (2-3 pièces) 400 g (3-4 pièces) 500 g (4 pièces)	5-15 min.	Placez les tranches de gâteau congelées (-18°C) directement sur la grille. Placez les parts de gâteau plus grandes ou les muffins sur le plateau tournant. Placez 1 pièce au centre, 2 l'une en face de l'autre et 3 ou 4 en cercle. Grâce à l'élément chauffant, le gâteau devient chaud et croustillant. Ce programme convient aux tranches de cake et gâteaux comme tartes aux pommes et tartes de pâte brisé, Il ne convient pas aux gâteaux à la crème, ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat.

Décongelez un plat automatiquement

La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille ou du poisson.
Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de l'aliment, le temps de décongélation et le niveau de puissance étant réglés automatiquement.

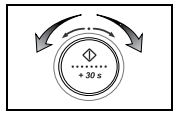
✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Power**(⁑) une ou plusieurs fois pour sélectionner le type d'aliments à décongeler.
Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Exemple : Appuyez trois fois sur le bouton **Power**(⁑) pour décongeler du poisson.



2. Sélectionnez le poids des aliments en tournant le bouton de sélection.
(Le poids maximum de Pain/Gâteau est de 1500 g.)

3. Appuyez de nouveau sur le bouton ◇ pour lancer le processus de décongélation.
Résultat:

- la décongélation commence.
- un signal sonore peut se faire entendre à mi-parcours pour vous faire penser à retourner l'aliment.
- Appuyez de nouveau sur le bouton ◇ pour terminer la décongélation.

✉ Vous pouvez également décongeler de le nourriture manuellement. Pour cela, sélectionnez le mode micro-ondes avec un niveau de puissance de 180W. Pour plus de détails, reportez-vous à la section "Cuisez/réchauffez un plat par micro-ondes" en page 7.

Temps pour la décongélation automatique

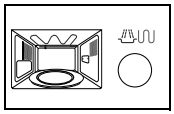
Le tableau suivant présente les divers programmes de la Décongélation Automatique, les quantités, les durées et les recommandations appropriées. Ôtez tout type d'emballage avant de procéder à la décongélation. Placez les aliments sur le plateau tournant.

Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandation
1. Viande	200-1500g	20-60 min.	Protéger les bords avec du papier d'aluminium. Retourner la viande quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux types de vian-des suivants : viande de boeuf, agneau, porc, steaks, côtelettes et hachis.
2. Volaille	200-1500g	20-60 min.	Protéger les parties les plus fines comme les ailes et les extrémités d'un poulet entier avec du papier d'alumini-um. Retourner le plat quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poulets entiers et poulets en morceaux.
3. Poisson	200-1500g	20-50 min.	Protéger la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retourner le poisson quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poissons entiers et aux filets de poisson.
4. Pain/ gâteau	125-625g	5-20 min.	Placez le pain ou le gâteau sur un morceau de papier cuisson (papier sulfurisé) et retournez-le dès que bip retentit (le four continue à fonctionner pendant le bip et s'arrête lorsque la porte est ouverte). Ce programme convient pour toutes les sortes de pain, en tranche ou entier, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient également pour toutes sortes de gâteaux à base de levure, biscuits, gâteaux au fromage et pâtes feuilletées. Il ne convient pas aux pâtes sablées, gâteaux aux fruits et à la crème, ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat.

✉ Sélectionnez le niveau de puissance 180 W pour décongeler les aliments manuellement. Pour plus de détails sur la décongélation manuelle, reportez-vous à la page 20.

Utiliser le mode Cuisson croustillante automatique

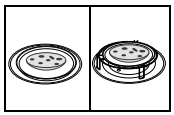
Grâce à la fonction Cuisson croustillante automatique, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson. Il suffit de sélectionner le nombre de parts en faisant tourner la commande rotative.
Placer d'abord le plateau croustillant au centre du plateau tournant, puis refermer la porte du four.



1. Placez le plateau croustillant directement sur le plateau tournant et préchauffez-le en choisissant le mode micro-ondes et gril combiné avec le niveau de puissance au maximum, en appuyant sur le bouton **Combi (** **)**. Réglez le temps de préchauffage sur 3 à 5 minutes en faisant tourner la **commande rotative**.

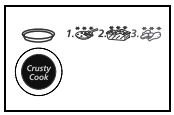
2. Appuyez sur le bouton ◇ .

☛ Mettez toujours des gants de cuisine pour saisir le plateau croustillant, car il devient très chaud.

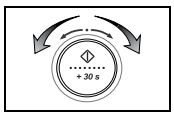


3. Ouvrez la porte du four.
Placez les aliments sur le plateau croustillant.
Fermez la porte.

✉ Placez le plateau croustillant sur la grille (ou sur le plateau tournant) dans le four à micro-ondes.



4. Sélectionnez le type de produit en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Crusty Cook (Cuisson croustillante)**.



5. Sélectionnez le nombre de parts en faisant tourner la **commande rotative**.
(Reportez-vous au tableau de la page suivante)

6. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat: La cuisson commence. Lorsque c'est terminée :
1) Le four sonne 4 fois.
2) Le signal de rappel sonne 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure est à nouveau affichée.

✉ **Comment nettoyer le plateau croustillant :**
Nettoyer le plateau croustillant avec de l'eau chaude et un détergent ; puis rincez-le.

✉ Ne pas utiliser de grattoir, ni d'éponge métallique, qui risquerait d'endommager la couche.

✻ **Attention**
Le plateau croustillant ne peut pas être nettoyé dans le lave-vaisselle.

F

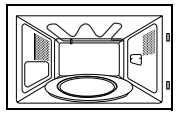
Utiliser le mode Cuisson croustillante automatique (suite)

Ci-dessous, vous trouverez un tableau présentant les programmes automatiques pour la cuisson croustillante automatique. Il indique les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Ces programmes utilisent la combinaison micro-ondes et gril.
Avant d'utiliser le mode Cuisson croustillante automatique, nous vous conseillons de préchauffer le plateau croustillant sur le plateau tournant pendant 3 à 5 minutes. Choisissez le mode micro-ondes et gril combiné et réglez le niveau de puissance sur 600 W. Mettez des gants de cuisine pour saisir le plateau croustillant!

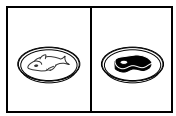
Code / Aliment (-18°C)	Portion	Temps de pré-chauffage	Temps de repos	Recommandations
1. **Pizza congelée**	200 g 300 g 400 g	5 min.	-	Préchauffer le four (600W + gril). Placez la pizza sur le plateau croustillant. Placez le plateau sur la grille.
2. **Baguettes congelées**	150 g (1 pièce) 250 g (2 pièces)	4 min.	2-3	Préchauffer le four (600W + gril). Placez une baguette hors du centre sur le plateau croustillant, placez 2 baguettes côte à côte sur le plateau croustillant. Ce programme convient aux baguettes avec garniture (par exemple tomates, fromage, jambon) et aux snacks de pizza.
3. **Nuggets de poulet congelés**	125 g 250 g	4 min.	-	Préchauffer le four (600W + gril). Enduire le plateau croustillant d'une cuillerée d'huile. Répartir les nuggets également sur le plateau croustillant. Retourner dès que le bip retentit. Pour continuer la cuisson vous appuyez sur le bouton Marche.

Le mode Cuisson croustillante manuelle

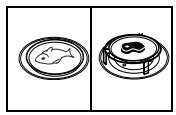
Votre four à micro-ondes SAMSUNG est fourni avec un plat croustilleur. Ce plat vous permet de faire dorer la partie supérieure des aliments à l'aide du gril et de rendre la partie inférieure dorée et croustillante grâce à la température élevée du plat croustilleur. Le plat croustilleur peut servir pour divers aliments. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante. Ce plat peut également servir pour le bacon, les œufs, les saucisses, etc.



1. Posez le plat croustilleur directement sur le plateau et préchauffez-le en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance de cuisson de 600 W) + gril ( ). Respectez les temps et les recommandations du tableau de la page suivante.
   - ☛ Utilisez toujours des gants isolants car le plat croustilleur sera très chaud.
2. Pour donner un bel aspect doré aux aliments tels que le bacon et les œufs, enduisez le plat d'huile.
   - ✻ Votre plat croustilleur est recouvert d'un revêtement anti-adhésif, matière très sensible aux rayures.
   - ✻ Ne coupez jamais la nourriture directement dans le plat avec des objets pointus comme un couteau. Utilisez des accessoires en plastique pour éviter de rayer le revêtement du plat croustilleur ou sortez les aliments du plat avant de les couper.



3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.
   - ☛ Ne mettez aucun récipient ou objet non résistant à la chaleur sur le plat croustilleur (un saladier en plastique, par exemple).
   - ☛ Ne mettez jamais le plat croustilleur dans le four sans que le plateau soit installé.



4. Placez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou sur le plateau) dans le four.
5. Sélectionnez le temps et la puissance de cuisson appropriés. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page côté.

✉ **Comment nettoyer le plat croustilleur**
Nettoyez le plat croustilleur avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, puis rincez-le à l'eau claire. N'utilisez pas de brosse à récurer ou d'éponge à face grattante, sous peine d'endommager le revêtement du plat.

✻ **Attention**
Le plat croustilleur n'est pas garanti lave-vaisselle.

Le mode Cuisson croustillante manuelle (suite)

Nous vous conseillons de préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau du four en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance de cuisson de 600 W) + grill( ) et en respectant les temps et recommandations du tableau ci-dessous.

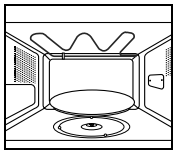
Aliment	Quantité	Puiss-ance	Temps de préchau-ffage (en minutes)	Temps de cuisson (en minutes)	Recommandations
Bacon	80g (4tranches)	600W+ gril	3	3½ à 4	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les tranches de bacon l'une à côté de l'autre dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille.
Tomates gratinées	200g (2tomates)	450W+ gril	3	4½ à 5	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, saupoudrez de fromage râpé, puis mettez le plat sur la grille.
Hamburgers (congelés)	2 pièces (125g)	600W+ gril	3	7 à 7½	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les hamburgers congelés en cercle dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille. Retournez après 4 à 5 minutes de cuisson.
Pommes de terre en robe de chambre	250g 500g	600W+ gril	3	5 à 6 8 à 9	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, côté coupé vers le bas. Mettez le plat sur la grille.
Bâtonnets de poisson pané (congelés)	150g (5 bâton-nets) 300g (10 bâton-nets)	600W+ gril	4	7 à 8 9 à 10	Préchauffez le plat croustilleur, puis enduisez-le d'huile (une cuillère à soupe). Disposez les bâtonnets en cercle dans le plat. Retournez après 4 minutes de cuisson (pour 5 bâtonnets) ou après 6 minutes (pour 10 bâtonnets).
Pizza (réfrigerées)	300 à 350g	450W+ gril	4	6½ à 7½	Préchauffez le plat croustilleur. Mettez la pizza réfrigerée dans le plat croustilleur, puis placez ce dernier sur la grille.

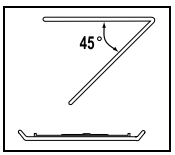
Choisissez la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant (ou résistance) est utilisé lorsque la cuisson s'effectue à l'aide du gril. Vous avez le choix entre deux positions :

- ***horizontale pour le mode gril ou le mode combiné micro-ondes + gril,***
- ***oblique (inclinaison de 45°) pour le nettoyage.***

☛ Ne changez la position de l'élément chauffant que lorsqu'il est froid et ne forcez pas excessivement pour le mettre en position verticale.

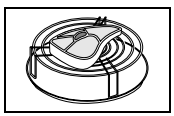




Pour mettre l'élément chauffant…	alors…
en position horizontale (mode gril ou mode combiné micro-ondes + gril),	◆ tirez l'élément chauffant vers vous, ◆ poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la voûte du four.
en position oblique (pour faciliter le nettoyage de la voûte),	◆ faites pivoter l'élément chauffant vers le bas à un angle de 45°, ◆ replacez l'élément chauffant en position horizontale après le nettoyage.

Choisissez les accessoires

Utilisez des récipients garantis micro-ondes. N'utilisez pas de barquettes ou de plats en plastique, de gobelets en carton, de serviettes en papier, etc.



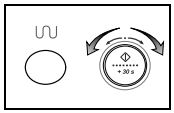
Si vous souhaitez sélectionner le mode combiné micro-ondes + gril, utilisez uniquement des plats garantis à la fois micro-ondes et four classique. Des récipients ou ustensiles métalliques pourraient endommager votre four.

✉ Pour plus de renseignements sur les récipients et ustensiles garantis micro-ondes, reportez-vous à la section "Guide des récipients" page 16.

F

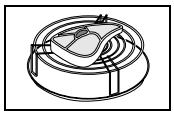
Cuisez un plat au gril

Le gril vous permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement, sans utiliser les micro-ondes. À cet effet, une grille métallique est fournie avec le four.

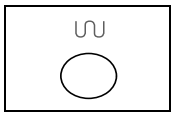


1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Gril**(⋒), et choisissez le temps approprié en tournant le bouton de sélection.

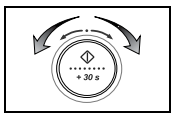
2. Appuyez sur le bouton ◈ .



3. Ouvrez la porte et placez la nourriture sur la grille. Refermez la porte.



4. Appuyez sur le bouton ⋒ .
Résultat: Les indications suivantes apparaissent sur l'afficheur.



5. Choisissez le temps approprié en tournant le bouton de sélection.
La durée maximale est de 60 minutes.

6. Appuyez sur le bouton ◈ .
Résultat: La cuisson au gril démarre. Lorsque la cuisson est terminée:
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

✉ Ne vous inquiétez pas si l'élément chauffant s'allume et s'éteint par intermittence en mode gril. Cela permet d'éviter la surchauffe du four.

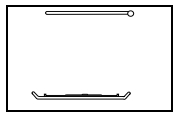
☛ Utilisez toujours des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril

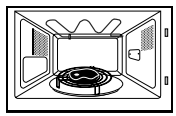
Vous pouvez également combiner la cuisson aux micro-ondes et le gril pour cuire les aliments rapidement et les dorer en même temps.

☛ Utilisez TOUJOURS des récipients et ustensiles garantis à la fois four à micro-ondes et four classique.
Les plats en verre ou en céramique sont les mieux adaptés à la cuisson en mode combiné, car ils facilitent la pénétration uniforme des micro-ondes dans les aliments.

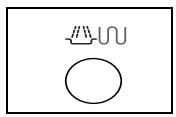
☛ Utilisez TOUJOURS des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds.



1. Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la page 13.



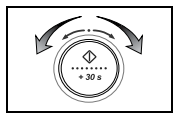
2. Ouvrez la porte du four.
Placez les aliments sur la grille, puis posez cette dernière sur le plateau. Fermez la porte.



3. Appuyez sur le bouton du mode combiné micro-ondes + gril (⋒) .
Résultat: les indications suivantes s'affichent :
⋒ (mode combiné micro-ondes + gril), 600W (puissance de cuisson).

✉ Pour sélectionner le mode approprié, appuyez sur le bouton du mode combiné (⋒) jusqu'à ce que le mode souhaité s'affiche.

☛ La température du gril est réglée automatiquement.



4. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection. La durée maximale est de 60 minutes.

5. Appuyez sur le bouton ◈ .
Résultat: la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

✉ La puissance de cuisson maximale pour le mode combiné micro-ondes + gril est de 600 W.

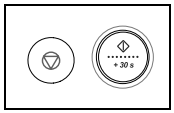
Supprimez le signal sonore

Vous pouvez supprimer le signal sonore à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons ⏚ et ◇.
Résultat:

- l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:

- le signal sonore est désactivé et ne retentit plus chaque fois que vous appuyez sur un bouton.



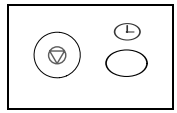
2. Pour rétablir le signal sonore, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.
Résultat:

- l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:

- le four fonctionne avec le signal sonore actif.

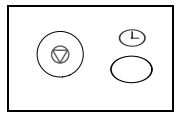
Verrouillez votre four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité vous permettant de verrouiller le four, de telle sorte qu'un enfant ou une personne ne connaissant pas son fonctionnement ne puisse pas l'actionner par mégarde.
Le four peut être verrouillé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons ⏚ et 🕒.
Résultat:

- le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- l'indication suivante apparaît sur l'afficheur :



2. Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.
Résultat: le four est de nouveau utilisable.

F

Guide des récipients

F

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.
Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	✗	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats et attaches pour sacs de congélation	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts.
• Papier absorbant	✓	Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

✓ :Recommandé
✓✗: Faire attention
✗ :Incertain

Conseils de cuisson

F

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par leur contenance en eau, matières grasses et sucre.
Les micro-ondes agissent sur les molécules qui se déplacent ensuite rapidement dans les aliments. La circulation rapide des molécules entraîne des frottements, et la chaleur qui en résulte permet de cuire les aliments.

CUISSON

Récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes
Les récipients utilisés doivent permettre à l'énergie des micro-ondes de les traverser pour une efficacité optimale. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre ; en revanche, elles peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier et le bois. Par conséquent, les aliments ne doivent jamais être cuits dans des récipients métalliques.
Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes
Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, parmi lesquels les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes anglaises, soupes, conserves et autres condiments peuvent également être cuits dans un four à micro-ondes.
D'une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une table de cuisson. Ainsi, vous pouvez faire fondre du beurre ou du chocolat avec votre four à micro-ondes (pour plus de renseignements, voir la section sur les astuces micro-ondes).
Couvrir les aliments pendant la cuisson
Couvrir les aliments pendant la cuisson permet à l'eau de se transformer en vapeur, ce qui contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez couvrir les aliments de différentes façons : à l'aide d'une assiette en céramique, d'un couvercle en plastique ou d'un film plastique garanti micro-ondes.
Temps de repos
En laissant reposer vos aliments après la cuisson, vous permettez à la chaleur de se répartir uniformément à l'intérieur.

Conseils de cuisson pour les légumes congelés

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez reposer avec un couvercle.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Épinards	150 g	600W	4½-5½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocoli	300 g	600W	9-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/ petits pois/maïs)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (à la chinoise)	300 g	600W	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Conseils de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez un grand saladier en verre avec couvercle. Ajoutez l'eau froide et laissez le couvercle pendant la cuisson. (Sachez que le riz gonfle et double de volume pendant la cuisson.) Laissez le couvercle pendant la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, remuez avant de laissez reposer, puis ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre.
Remarque : le riz n'absorbe pas forcément toute l'eau pendant la cuisson. N'hésitez pas à l'égoutter avant de servir.

Pâtes : Utilisez un grand saladier en verre. Ajoutez l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez. Ne recouvrez pas pendant la cuisson. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer avec un couvercle, puis égouttez avant de servir .

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Riz blanc (pré-cuit)	250g	850W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz brun (pré-cuit)	250g	850W	21-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage)	250g	850W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + blé)	250g	850W	18-19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250g	850W	11-12	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

Conseils de cuisson (suite)

Conseils de cuisson pour les légumes frais
Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit spécifiée dans le tableau ci-dessous. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez une fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Astuce : Découpez les légumes en morceaux de taille similaire. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Tous les légumes frais doivent être cuits à puissance élevée (850 W).

Aliment	Quantité	Cuisson (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Brocoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250g	5½-6½	3	Ajoutez 60~75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille similaire.
Chou-fleur	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Recoupez les gros bouquets en deux. Placez les tiges vers le centre.
Courgettes	250g	3½-4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) ou une noix de beurre. Cuisez jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250g	3½-4	3	Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	4½-5	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Nettoyez les champignons. Laissez-les en entiers si ils sont petits. S'ils sont assez gros, découpez-les en lamelles. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Egouttez.
Oignons	250g	5½-6	3	Emincez les oignons et coupez-les en deux. Ajoutez uniquement 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe).
Poivrons	250g	4½-5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées, puis coupez-les en morceaux de taille similaire.
Navets	250g	5-5½	3	Coupez les navets en petits cubes.

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments en infiniment moins de temps qu'un four traditionnel ou qu'une table de cuisson. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps du tableau sont fixés en considérant que la température ambiante des liquides se situe entre 18°C et 20°C et que la température d'un aliment réfrigéré se situe entre 5°C et 7°C.

Préparer et recouvrir les aliments
Evitez de réchauffer des aliments trop gros comme un rôti, car ce dernier aurait tendance à trop cuire et à se dessécher à l'extérieur avant que son centre ne soit bien chaud. Pour obtenir un résultat optimal, découpez les aliments en plusieurs morceaux ou tranches.

Régler le niveau de puissance et mélanger
Certains aliments peuvent être réchauffés à 850 W, tandis que d'autres nécessitent une puissance de 600 W, 450 W ou 300 W.
Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux de la page suivante.
Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas s'il s'agit d'un aliment délicat, de quantités importantes ou si l'aliment risque de se réchauffer très rapidement (tartelettes sucrées, par exemple).
Pour obtenir un résultat optimal, remuez ou retournez pendant le réchauffage.
Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez les liquides dans le four pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et d'ajouter ensuite du temps de cuisson, si nécessaire.

Chauffer et laisser reposer
Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, nous vous conseillons de noter les temps de cuisson pour référence ultérieure.
Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à l'extérieur et à l'intérieur.
Lorsque le réchauffage est terminé, laissez les aliments reposer pendant un court instant afin que la température se répartisse uniformément.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage se situe entre 2 et 4 minutes, à moins qu'une autre valeur ne soit spécifiée dans les tableaux de la page suivante.
Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux précautions d'emploi.

Conseils de cuisson (suite)

RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez reposer au moins 20 secondes pour bien répartir la chaleur. Remuez pendant la cuisson si nécessaire et TOUJOURS après. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les éclaboussures.

RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

Aliments pour bébé
Placez l'aliment dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique garanti micro-ondes. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.
Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir.
La température recommandée pour les aliments est d'environ 30~40°C.
Lait pour bébé
Versez le lait dans un biberon stérilisé. Réchauffez sans recouvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Agitez avant de laisser reposer et avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
La température recommandée pour le lait est d'environ 37°C.
REMARQUE :
La température des aliments pour bébé doit absolument être vérifiée avant de les servir afin d'éviter les brûlures. Reportez-vous aux tableaux suivants pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

Réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Temps (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 bol)	850W	1-1½ 1½ -2	1-2	Versez la boisson dans une tasse ou un bol en céramique sans recouvrir. Placez la tasse ou le bol au centre du plateau. Remuez avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250g	850W	3-3½	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350g	600W	5½-6½	2-3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	4½-5½	3	3Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	5-6	3	Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique garanti micro-ondes. Remuez de nouveau avant de servir et de temps en temps pendant le réchauffage.
Assiette garnie (réfrigérée)	350g	600W	5½-6½	3	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes.

F

Réchauffer des aliments pour bébé et du lait

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Temps (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Aliment pour bébé (légumes + viande)	190g	600W	30sec.	2-3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Laissez le couvercle pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Lait	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 50 sec. à 1 min.	2-3	Remuez ou agitez, puis versez dans un biberon stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau. Cuisez sans couvercle. Remuez et laissez reposer pendant au moins 2 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Le four à micro-ondes est un appareil parfaitement adapté pour décongeler des aliments rapidement, ce qui est très pratique lorsque des amis arrivent chez vous à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement dégelée avant de démarrer la cuisson. Retirez toute attache métallique et tout élément d'emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.

Placez l'aliment congelé dans un plat sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de décongélation et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez la température de la volaille de temps en temps pour vous assurer qu'elle reste constante.

Si les parties les plus petites et les plus fines de l'aliment à décongeler commencent à tiédir, elles peuvent être protégées en les enveloppant avec des bandelettes de papier d'aluminium pendant la décongélation.

Si la partie externe de la volaille devient tiède, arrêtez le four et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la décongélation.

Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille afin de terminer la décongélation. Le temps de repos varie en fonction de la quantité à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : Les aliments plats et fins décongèlent plus facilement que les aliments épais, et plus les quantités sont réduites, plus la décongélation est rapide. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous décongelez des aliments.

Reportez-vous au tableau ci-après pour décongeler des aliments dont la température est située entre -18°C et -20°C.

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en réglant votre four sur le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliment	Quantité	Temps (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Viande Viande hachée Pavés de porc	 250g 500g 250g	 6½-7½ 13-14 7½-8½	5-25	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les bords fins avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Volaille Morceaux de poulet Poulet entier	 500g (2morc) 900g	 14½-15½ 28-30	15-40	Utilisez une assiette plate en céramique. Disposez le poulet côté peau vers le bas s'il s'agit de morceaux découpés,côté bréchet vers le bas s'il s'agit d'un poulet entier. Protégez les extrémités des ailes et des pattes avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Poisson Filets de poisson	 200g (2fil.) 400g (4fil.)	 6-7 12-13	5-15	Placez les filets congelés au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Protégez les parties très fines avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Fruits Baies	 250g	 6-7	5-10	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain Petits pains (environ 50 g) Toast/Sandwich Pain noir (à base de blé et de seigle)	 2 pains 4 pains 250 g 500 g	 ½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Placez les petits pains en rond ou le pain entier horizontalement sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à mi-parcours.

Conseils de cuisson (suite)

GRIL

L'élément chauffant du gril (ou résistance) se situe sous la voûte du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Pour faire dorer les aliments plus rapidement, faites préchauffer le gril pendant quatre minutes.

Récipients adaptés au mode gril

Utilisez des plats résistant aux flammes. Les plats peuvent être métalliques ou présenter des parties métalliques. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode gril

Le mode gril convient à de nombreux aliments, parmi lesquels les côtelettes, les saucisses, les steaks, les hamburgers, les tranches de bacon et de jambon fumé, les portions de poisson, les sandwichs, et les amuse-bouche.

ATTENTION

Lorsque vous utilisez uniquement le mode gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale. Placez toujours les aliments sur la grille haute, sauf indication contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson allie la chaleur par rayonnement du gril à la rapidité de la cuisson par micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes combinés sont disponibles avec ce four.
600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Récipients adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Veillez à utiliser des récipients garantis micro-ondes. En outre, les plats doivent résister aux flammes. N'utilisez pas de plats métalliques en mode combiné. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Le mode combiné micro-ondes + gril convient à tout type d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés ou gratinés (des pâtes au gratin, par exemple) ainsi qu'aux aliments nécessitant un temps de cuisson très court pour les faire dorer sur le dessus. Ce mode peut également servir pour des aliments plus gros généralement appréciés lorsqu'ils sont dorés et croustillants sur le dessus (des morceaux de poulet, par exemple). Dans ce cas, retournez les morceaux de poulet à mi-cuisson. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes.

ATTENTION

Lorsque vous utilisez le mode combiné micro-ondes + gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale. Placez les aliments sur la grille haute, à moins qu'il ne soit recommandé de les placer directement sur le plateau. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Les aliments doivent être retournés si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

Conseils pour faire griller des aliments congelés

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1er côté Temps (minutes)	2ème côté Temps (minutes)	Recommandations
Petits pains (env. 50 g)	2 pains 4 pains	Micro-ondes +Gril	300W+ Gril 1-1½ 2-2½	Gril seul 1-2 1-2	Disposez les pains en cercle sur la grille. Cuisez-les au gril pour rendre croustillants. Laissez les reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes/ bag. congel. +garniture (tomates, fromage, jambon, champignons)	250-300 g (2 bag.)	450 W + Gril	8-9	--	Disposez une baguette congelée au centre de la grille. Disposez 2 ou 3 baguettes côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Gratin (de légumes pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13-14	--	Placez le gratin congelé dans un petit plat en verre. Mettez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	600 W + Gril	14-15	--	Placez les pâtes congelées dans un plat rectugulaires en verre. Placez le directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Morceaux de poulet	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½	Disposez les nuggets de poulet sur la grille.
Frites au four	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5	Répartissez les frites sur du papier sulfurisé préalablement disposé sur la grille.

F

Conseils pour griller des aliments frais

Faites préchauffer le gril en activant le mode gril pendant quatre minutes.
Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1er côté Temps (minutes)	2ène côté Temps (minutes)	Recommandations
Toasts	4 toasts (25 g chacun)	Gril seul	4-5	4½-5½	Disposez les toasts l'un à côté de l'autre sur la grille.
Petits pains (précuits)	2-4 pains	Gril seul	2-3	2-3	Commencez la cuisson en disposant les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau.
Tomates gratinées	200 g (2 tomates) 400 g (4 tomates)	300 W + Gril	3½-4½ 6-7	--	Coupez les tomates en deux. Saupoudrez de fromage râpé. Disposez les moitiés de tomates en cercle dans un plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille.
Toasts Hawaii (tranches de pain garnies à l'ananas, jambon, fromage)	2 toasts (300 g)	450 W + Gril	3½-4	--	Faites d'abord griller les toasts. Placez les toasts garnis sur la grille. Disposez-les à l'opposé l'un de l'autre. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	--	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté arrondi vers le bas.
Morceaux de poulet	400 - 500 g (2 morc.)	300 W + Gril	8-9	9-10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les morceaux en cercle, les ailes et les pattes au centre. Ne mettez pas de morceaux de poulets au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau (taille moyenne)	400 g (4 côt.)	Gril seul	11-13	8-9	Badigeonnez les côtelettes d'huile et ajoutez des épices. Disposezles en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pavés de porc	250 g (2 pav.)	Micro-ondes + Gril	(300W+ Gril) 7-8	(Gril seul) 6-7	Badigeonnez les pavés d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en gril.
Pommes fruits au four	200 g (1 pomme) 400 g (2 pommes)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	--	Retirez le trognon, puis garnissez l'intérieur de raisins secs et de confiture. Mettez des amandes effilées sur le dessus. Disposez les pommes dans un plat en verre. Posez ce dernier directement sur le plateau.

Conseils de cuisson (suite)

Astuces micro-ondes

FAIRE FONDRE DU BEURRE
Placez 50 g de beurre dans un petit récipient en verre. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique garanti micro-ondes.
Faites chauffer pendant 30 à 40 sec. à 850 W jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Placez 100 g de chocolat en morceaux dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 min. à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Remuez une ou deux fois pendant l'opération.

FAIRE RAMOLLIR DU MIEL CRISTALLISÉ
Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 sec. à 300 W jusqu'à ce que le miel soit ramolli.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE
Posez les feuilles de gélatine (10 g) à plat dans un récipient d'eau froide et laissez tremper pendant cinq minutes.
Placez les feuilles de gélatine égouttées dans un petit saladier en verre.
Faites chauffer pendant une minute à 300 W.
Remuez après l'opération.

FAIRE UN GLACAGE OU UN NAPPAGE (POUR GÂTEAUX)
Mélangez la préparation pour glaçage (14 g environ) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites chauffer sans recouvrir dans un saladier en verre pendant 3 minutes ½ à 4 minutes ½ à 850 W jusqu'à ce que le glaçage ou le nappage soit transparent.
Remuez deux fois pendant l'opération.

FAIRE DE LA CONFITURE
Placez 600 g de fruits (des groseilles et des cassis, par exemple) dans un saladier en verre de taille adéquate avec couvercle.
Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez..
Faites cuire 10 à 12 minutes à 850 W en recouvrant.
Remuez souvent pendant la cuisson. Versez directement dans les pots en verre avec couvercles qui se vissent. Laissez les pots retournés pendant 5 minutes.

FAIRE UN POUDING
Mélangez la préparation pour pouding avec le sucre et le lait (500 ml) en suivant les instructions.
Utilisez un saladier en verre avec couvercle.
Faites cuire 6 minutes ½ à 7 minutes ½ à 850 W.
Remuez souvent pendant la cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES
Etalez 30 g d'amandes éffilées dans une assiette en céramique de taille moyenne.
Faites cuire pendant 3 minutes ½ à 4 minutes ½ à 600 W en remuant plusieurs fois pendant l'opération.
Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez un gant isolant pour sortir l'assiette du four.

Nettoyez votre four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☛ Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

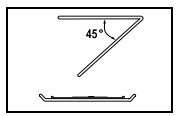
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.

3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau tournant et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale.

4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant garanti lave-vaisselle.

✉ **Ne laissez JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :
- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

✉ **Nettoyez** la cavité du four après chaque utilisation à l'aide d'une solution savonneuse douce. Pour éviter tout risque de brûlures, laissez le four refroidir avant de procéder à son nettoyage.



Par mesure de sécurité, nous vous recommandons de tourner la résistance vers le bas lorsque vous nettoyez la cavité du four.

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée,***
- ***joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** le capot du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :
- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente Samsung le plus proche.

✉ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.
Raison : La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

✉ Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement.
Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	**CE287DN**
Source d'alimentation	230V ~ 50 Hz
Consommation	
Micro-ondes	1300 W
Gril	1100 W
Mode combiné	2400 W
Puissance restituée en micro-ondes	100 W / 850 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.)	
Extérieures	489 x 275 x 398 mm
Cavité du four	330 x 211 x 329 mm
Capacité	23 litres
Poids	
Net	15 kg environ

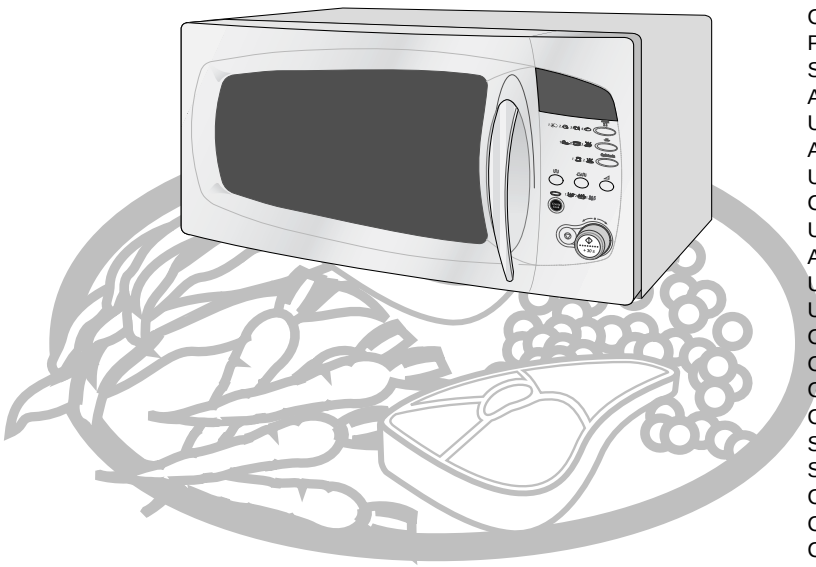
SAMSUNG ELECTRONICS

SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions and Cooking Guide

CE287DN

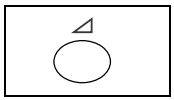


Quick Look-up Guide 2
Oven 2
Control Panel 3
Accessories 3
Using this Instruction Booklet 4
Safety Precautions 4
Installing Your Microwave Oven 5
Setting the Time 6
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem 6
Cooking / Reheating 7
Power Levels 7
Stopping the Cooking 8
Adjusting the Cooking Time 8
Using the Auto Reheat Feature 8
Auto Reheat Settings 9
Using the Cafeteria Feature 9
Cafeteria Settings 10
Using the Auto Power Defrost Feature 10
Auto Power Defrost Settings 11
Using the Auto Crusty Cook Function 11
Using the Manual Crusty Cook Function 12
Choosing the Heating Element Position 13
Choosing the Accessories 13
Grilling 14
Combining Microwave and the Grill 14
Switching the Beeper Off 15
Safety-Locking Your Microwave Oven 15
Cookware Guide 16
Cooking Guide 17
Cleaning Your Microwave Oven 23
Storing and Repairing Your Microwave Oven 24
Technical Specifications 24

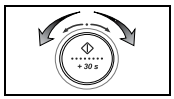
GB

Quick Look-up Guide

If you want to cook some food



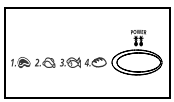
1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the ◿ button one or more times.



2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.

3. Press the ◈ button.
Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to auto power defrost some food



1. Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power** (❄❄) button one or more times.

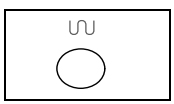
2. Select the weight by turning the **dial knob** as required.

3. Press the ◈ button.

If you want to add extra 30 seconds

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

If you want to grill some food

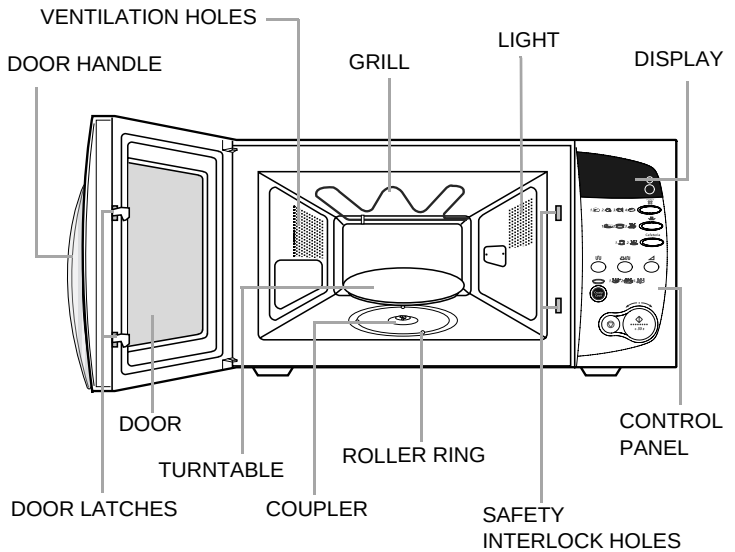


1. Press the ⎍ button.

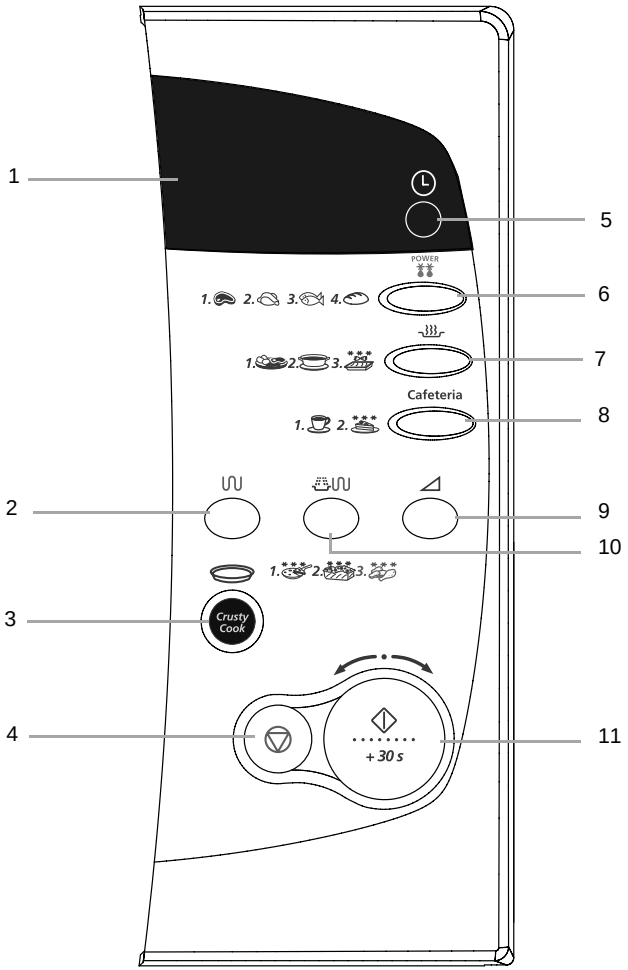
2. Select the cooking time by turning the **dial knob**.

3. Press the ◈ button.

Oven



Control Panel

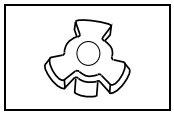


1. DISPLAY
2. GRILL MODE SELECTION
3. AUTO CRUSTY COOK SELECTION
4. STOP/CANCEL BUTTON
5. CLOCK SETTING
6. AUTO POWER DEFROST BUTTON
7. AUTO REHEAT SELECTION
8. CAFETERIA SELECTION
9. MICROWAVE/ POWER LEVEL MODE SELECTION
10. COMBI MODE SELECTION
11. START BUTTON/ DIAL KNOB (cook time, weight and serving size)

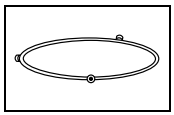
Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

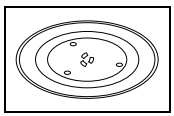
GB



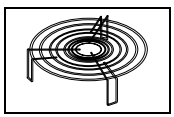
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose : The coupler rotates the turntable.



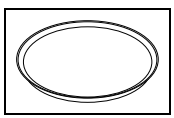
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose : The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack**, to be placed on the turntable.
   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



5. **Crusty plate**, see page 11 to 13.
   Purpose : The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.

☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

GB

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Auto Power Defrosting of food***
- ***Grilling food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use four different symbols.

Important **Note** **Caution** **Turn**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
   - Metallic containers
   - Dinnerware with gold or silver trimmings
   - Skewers, forks, etc.

   Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.
2. **DO NOT** heat:
   - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
     Ex) Baby food jars
   - Airtight food.
     Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

   Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
   Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.
3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
   Reason: The oven walls may be damaged.
   Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times.
   The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty**.**
4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
   Reason**:** The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
   Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish.The dishes are therefore hot.
6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
   Reason**:** These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.
7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   - Do not store flammable materials in the oven
   - Remove wire twist ties from paper or plastic bags
   - Do not use your microwave oven to dry newspapers If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply
8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
   - ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
   - Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
   - Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.

Safety Precautions(continued)

- A risk of delayed eruptive boiling exists.
- To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.
  Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- ALWAYS check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- NEVER heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
Reason**:** The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
Reason**:** Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. You may notice a "Clicking" sound during operation(especially when the oven is in defrosting).
Reason**:** This sound is normal when the electrical power output is changing.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate the oven normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

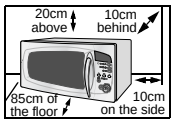
IMPORTANT

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

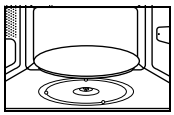
Installing Your Microwave Oven

GB

Place the oven on a flat, level surface that strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above and 85 cm(thirty three inches) of the floor.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.

3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

❇ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

❇ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

❇ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

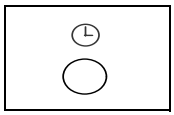
GB

Setting the Time

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

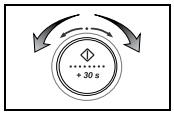
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

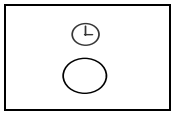


1. **To display the time in the...** **Then press the ◷ button...**

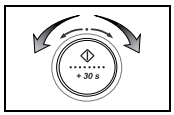
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



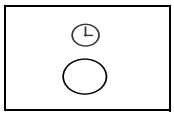
2. Turn the **dial knob** to set hour.



3. Press the ◷ button.



4. Turn the **dial knob** to set minute.



5. Press the ◷ button.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

◆ This is normal.
- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

◆ The oven does not start when you press the ⏀ button.
- Is the door completely closed?

◆ The food is not cooked at all
- Have you set the timer correctly and/or pressed the ⏀ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

◆ The food is either overcooked or undercooked
- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

◆ The oven causes interference with radios or televisions
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

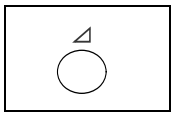
✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

Cooking / Reheating

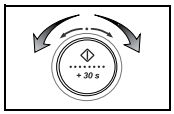
The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door



1. Press the ⊿ button.
Result : The 850W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the ⊿ button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by turning the **dial knob**.

3. Press the ◇ button.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
3) The current time is displayed again.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(850W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Power Levels

You can choose among the power levels below.

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	850 W	
MEDIUM HIGH	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LOW	300 W	
DEFROST(❦❦)	180 W	
LOW / KEEP WARM	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I (♨ᔓ)	600 W	1100 W
COMBI II (♨ᔓ)	450 W	1100 W
COMBI III (♨ᔓ)	300 W	1100 W

✉ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

✉ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

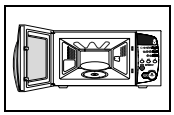
If you want to add the cooking time by turning dial knob.

Time	Increasing Time	Time	Increasing Time
up to 1 min	5 sec. unit	10 - 20 min	1 min unit
1 - 3 min	10 sec. unit	20 - 40 min	2 min unit
3 - 10 min	30 sec. unit	40 - 99 min	5 min unit

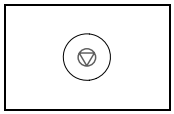
GB

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.



2. To stop completely;
Press the ▽ button
Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Cancel** (▽) button again.

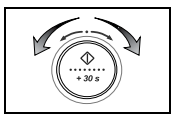
☛ You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Cancel** (▽).

Adjusting the Cooking Time

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

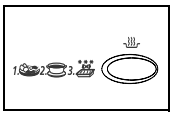
☛ You can only adjust the time during cooking when the Microwave, Auto Reheat/Cook, Cafeteria, Auto Crusty Cook, Grill and Combi modes are selected.



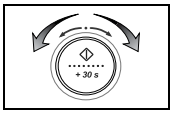
During the cooking to increase or decrease the cooking time of your food, turn the **dial knob** right or left.

Using the Auto Reheat Feature

The Auto Reheat feature has three pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by turning the dial knob.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat (** **)** button once or more times.



2. Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side.)

3. Press the ◇ button.
Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Reheat Settings

The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

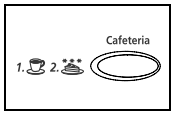
Code/ Symbol	Serving Type	Portion	Standing Time	Recommendations
1	**Ready Meal** (Chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2	**Soup/Sauce** (Chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
3	**Pasta Gratin** (frozen)	200 g 400 g	3 min.	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.

Using the Cafeteria Feature

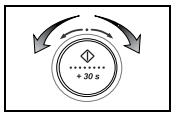
With the Cafeteria feature, the cooking time is set automatically.

You can adjust the number of servings by turning the dial knob.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Cafeteria** button once or more times.



2. Select the size of the serving by turning the **dial knob**.

3. Press the ◊ button.
Result : Cooking starts. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Example: Press the **Cafeteria** button once times to reheat one cups of coffee and select the serving size by turning the **dial knob**. Refer to the table on the side.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

GB

GB

Cafeteria Settings

The following table presents Auto Programmes for reheating drinks and defrosting frozen cake pieces.

It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.

Programme no. 1 is running with microwave energy only. Programme no. 2 is running with a combination of microwaves and grill.

Button	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1	**Drinks** Coffee, milk, tea, water (room-temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
2	**Frozen Cake Pieces**	100 g (1pc) 200 g (2pcs) 300 g (2-3pcs) 400 g (3-4pcs) 500 g (4pcs)	5-15 min.	Put flat frozen cake pieces (-18°C) directly on metal rack. Put bigger pieces and muffins on turntable. Put one piece in the centre, put 2 pieces opposite to each other and 3-4 cake pieces in a circle. By the help of the heater the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake pieces such as apple cake with crumble topping, streusel cake, cake with poppy seeds and muffins. It is not suitable for a whole cake, cake with cream filling and cake with chocolate topping.

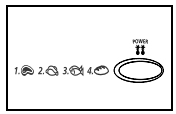
Using the Auto Power Defrost Feature

The Auto power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish. The defrost time and power level are set automatically.

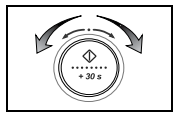
You simply select the programme and the weight.

✉ Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost**( ) button one or more times. (Refer to the table on the next page for further details)



2. Select the food weight by turning the **dial knob.** It is possible to set up to a maximum of 1500g

3. Press the ◇ button.
Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press ◇ button again to finish defrosting.

✉ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 7 for further details.

Auto Power Defrost Settings

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a ceramic plate.

Code	Food	Portion	Standing Time	Recommendations
1	Meat	200 - 1500 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2	Poultry	200 - 1500 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3	Fish	200 - 1500 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4	Bread/ Cake	125 - 625 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

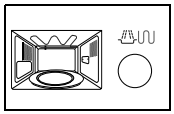
✉ Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 20.

Using the Auto Crusty Cook Function

With the Auto Crusty Cook feature, the cooking time is set automatically.

You can adjust the number of servings by turning the dial knob.

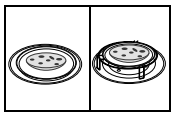
First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination.
By pressing the **Combi( )** button and set the preheat time (3 to 5 minutes) by turnung the **dial knob.**

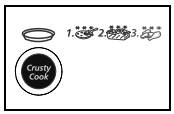
2. Press the ◇ button.

☛ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

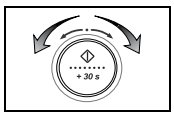


3. Open the oven door.
Place the food on the crusty plate.
Close the door.

✉ Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



4. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Crusty Cook** button once or more times.



5. Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the next page)

6. Press the ◇ button.
Result : Cooking starts. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute)
3) The current time is displayed again.

✉ **How to clean the Cruty Plate**

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

✉ Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

❇ **Please Note**

The crusty plate is not dishwasher-safe.

Using the Auto Crusty Cook Function (continued)

The following table presents the various Auto Programmes of the Crisp function, quantities, standing times and appropriate recommendations. These Programmes are running with a combination of microwaves and grill.

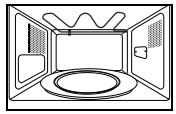
Before using the Crisp function, we recommend to preheat the crust plate on the turntable for 3 to 5 minutes, using a combination of 600W and grill. Use oven gloves while taking out!

Code / Food (-18°C)	Serving Size	Preheating Time	Standing Time	Recommendations
1. **Frozen Pizza**	200 g 300 g 400 g	5 min.	-	Preheat the crust plate using 600W + grill. Put pizza on crust plate. Put crust plate on rack.
2. **Frozen Baguettes**	150 g (1pc) 250 g (2pcs)	4 min.	2-3	Preheat the crust plate using 600W + grill. Put one baguette off-center on crust plate, put 2 baguettes side by side on the crust plate. This programme is suitable for baguettes with topping, (e.g. vegetables, ham and cheese) as well as pizza snacks.
3. **Frozen Chicken Nuggets**	125 g 250 g	4 min.	-	Preheat the crust plate using 600W + grill. Brush crust plate with one tbsp. oil. Distribute chicken nuggets evenly on crust plate. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.

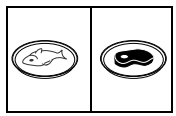
Using the Manual Crusty Cook Function

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).

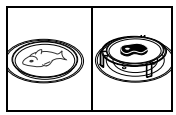
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600W+Grill( )] by following the times and instructions in the chart.
   - ☛ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
   - ❇ Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
   - ❇ Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.



3. Place the food on the crusty plate.
   - ☛ Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.
   - ☛ Never place the crusty plate in the oven without turntable.



4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.
5. Select the appropriate cooking time and power. Refer to the table on the next page.

✉ **How to clean the Cruty Plate**

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

✉ Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

❇ **Please Note**

The crusty plate is not dishwasher-safe.

Using the Manual Crusty Cook Function (continued)

We recommend to preheat the crust plate directly on the turntable.

Preheat the crusty plate with 600 W + Grill( )function and follow the times and instructions in the table.

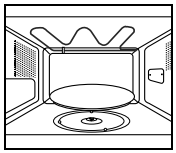
Food	Portion	Preheaing Time	Power	Cooking Time	Recommendations
Bacon	4 Slices (80g)	3 min	600W+ Grill	3½-4 min	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Grilled Tomatoes	200 g (2pcs)	3 min	450W+ Grill	4½-5 min	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Burger (frozen)	2 pieces (125g)	3 min	600W+ Grill	7-7½ min	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4- 5 min.
Baked Potatoes	250 g 500 g	3 min	600W+ Grill	5-6 min 8-9 min	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
Fish Fingers (frozen)	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	4 min	600W+ Grill	7-8 min 9-10 min	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5 pcs) or after 6 min (10 pcs).
Pizza (chilled)	300-350 g	4 min	450W+ Grill	6½-7½ min	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.

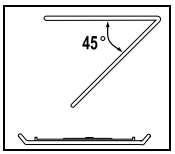
Choosing the Heating Element Position

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertlcal position.

- ***Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking***

☛ Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

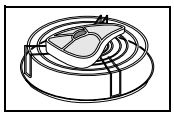




To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	◆ Pull the heating element towards you ◆ Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.	

Choosing the Accessories

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.



If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

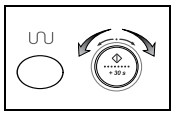
✉ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 16.

GB

GB

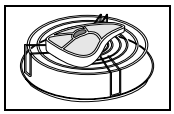
Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

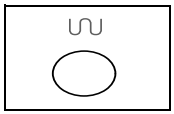


1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill**(⋂⋂) button and set the preheat time by turning the **dial knob**.

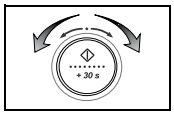
2. Press the ◇ button.



3. Open the door and place the food on the rack.
Close the door.



4. Press the ⋂⋂ button.
Result : The follwing indications are displayed:



5. Set the Grilling time by turning the **dial knob**.
The maximum grilling time is 60 minutes.

6. Press the ◇ button.
Result : Grilling cooking start. When it has finished
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

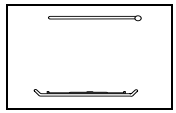
☛ Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
Check that the heating element is in the horizontal position.

Combining Microwave and the Grill

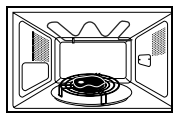
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

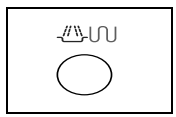
☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 13 for further details.



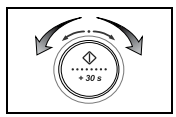
2. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Close the door.



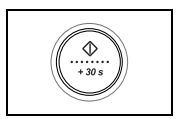
3. Press the **Combi** (⋂⋂) button.
Result : The following indications are displayed:
⋂⋂ (microwave and grill mode)
600W (out power)

✉ Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (⋂⋂) button again until the corresponding power level is displayed.

☛ You cannot set the temperature of the grill.



4. Set the cooking time by turning the **dial knob** as required.
The maximum cooking time is 60 minutes.

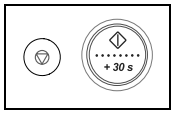


5. Press the ◇ button.
Result : Combination cooking starts. When it has finished
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

Switching the Beeper Off

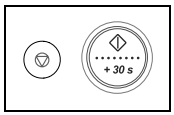
You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the ⏚ and ◇ buttons at the same time.
Result :

- The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press a button.



2. To switch the beeper back on, press the ⏚ and ◇ buttons again at the same time.
Result :

- The following indication is displayed.

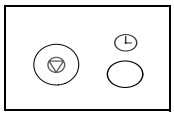
- The oven operates with the beeper on again.

Safety-Locking Your Microwave Oven

GB

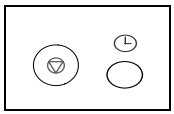
Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



1. Press the ⏚ and 🕒 buttons at the same time.
Result :

- The oven is locked (no funtions can be selected).
- The display shows "L".



2. To unlock the oven, press the ⏚ and 🕒 buttons again at the same time.
Result : The oven can be used normally.

Cookware Guide

GB

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ :Recommended
✓✗:Use Caution
✗ :Unsafe

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over, standing time for the food is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables
Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
Spinach	150g	600W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and add salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g	850W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g	850W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	850W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	850W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	850W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

GB

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (850 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

- Some foods can be reheated using 850 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
  Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
  Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
  Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
- It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

- Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: about 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40sec. 50 sec to 1min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks Coffee, milk, tea, water (room-temperature)	150ml (1 cup) 250ml (1 mug)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
Soup (chilled)	250g	850W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	5 ½ -6 ½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4 ½ -5 ½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g	600W	5 ½ -6 ½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

GB

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250g 500g	6½ -7½ 13-14	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250g	7½ -8½		
Poultry				
Chicken pieces	500g (2 pcs)	14½-15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900g	28-30		
Fish				
Fish fillets	200g (2 pcs) 400g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	6-7	5 - 10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5 - 20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250g	4½-5		
German bread (wheat+ rye flour)	500g	8-10		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min.)	2. Side Time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300W+ Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatos, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2pcs)	450 W + Grill	8-9	--	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	--	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-15	--	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack.
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

GB

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min.)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25g)	Grill only	4-5	4½-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2pcs) 400 g (4pcs)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	--	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	--	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken Pieces	450 - 500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-9	9-10	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops (medium)	400 g (4pcs)	Grill only	11-13	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	250 g (2pcs)	MW +Grill	300W+ Grill 7-8	Grill only 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	1 apple (about 200g) 2 apples (about 400g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	--	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

Cooking Guide(continued)

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 850 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 850 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 850 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 850 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

GB

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

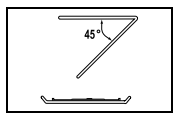
- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☛ ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water.Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✉ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

✉ **Clean the** microwave oven cavity right ofter each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.



When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**CE287DN**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1300 W
Grill	1100 W
Combined mode	2400 W
Output power	100 W/850 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 398 mm
Oven cavity	330 x 211 x 329 mm
Volume	23 liter
Weight	
Net	15 kg approx

SAMSUNG ELECTRONICS